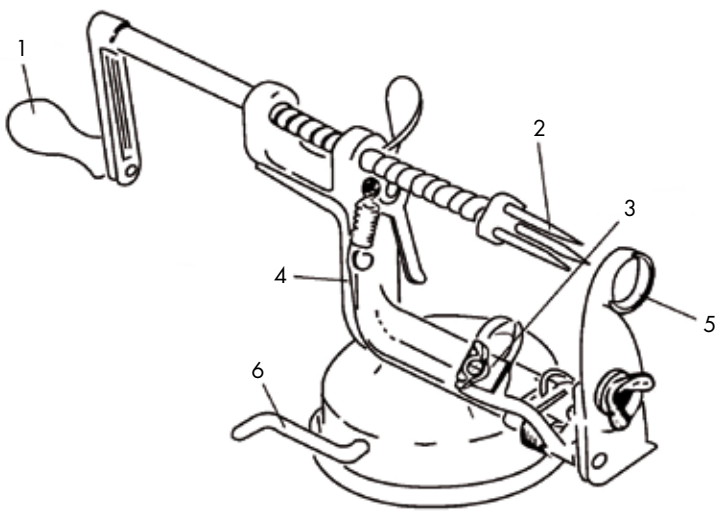
manuale d'istruzioni
instruction manual
manuel d'instructions
handbuch anweisungen
manual de instrucciones

BRANDANI® gift group

italian style

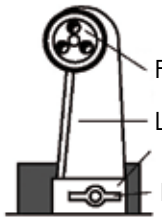
SBUCCIA MELA / LEVATORSOLI / AFFETTATRICE - USO E MANUTENZIONE

1. Manovella
2. Forchetta pinza a 3 rebbi
3. Lama sbucciatrice regolabile
4. Brida - Interruttore di sblocco
5. Lama affettatrice levatorsoli
6. Base a ventosa



Le istruzioni per l'uso e manutenzione riportate a tergo fanno riferimento alle figure A, B e C

A



CORRETTO

LAMA DI CENTRAGGIO

Forchetta a 3 rebbi centrata

Levatorsoli / lama affettatrice

Piastra di supporto

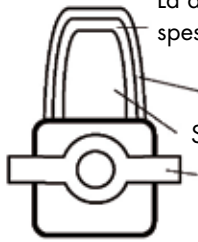
Dado ad alette

NON CORRETTO

Forchetta a 3 rebbi non centrata

Levatorsoli / lama affettatrice

C



La distanza determina lo spessore di sbucciatura

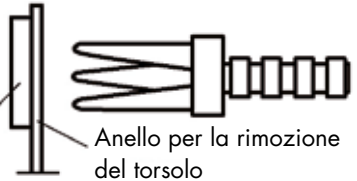
Lama

Supporto lama

Dado ad alette

B

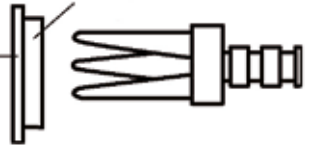
CORRETTO



Levatorsoli Lama affettatrice

Anello per la rimozione del torsolo

NON CORRETTO



Levatorsoli/lama affettatrice

Anello per la rimozione del torsolo

- Sbuccia in modo semplice e veloce frutta fresca da mangiare subito, oppure da utilizzare per preparare torte, marmellate e altro ancora.
- Sbuccia, leva il torsolo e affetta tutto insieme oppure sbuccia solo, leva solo il torsolo o affetta soltanto.
- Adatto anche per patate, pere, ravanelli ed altro ancora.
- Semplice da utilizzare, facile da pulire!
- Lame per sbucciare, levare il torsolo e affettare in acciaio inossidabile.

Caratteristiche: filo della lama affilato per sbucciare, affettare più velocemente e per rimuovere più facilmente il torsolo della mela.
Controllo qualità: ISO9001-2000.
Garanzia di 12 mesi: normale uso domestico.
*SUGGERIMENTO: Per migliori risultati selezionare sempre frutta fresca soda, lo sbuccia mele non funzionerà su mele eccessivamente mature e molli.*Lavare esclusivamente a mano
ATTENZIONE! Lame esposte - Maneggiare con cura.Tenere lontano dalla portata dei bambini.

SBUCCIA MELA / LEVATORSOLI / AFFETTATRICE: Sbuccia, leva i torsoli, affetta mele fresche in una volta sola Adatto anche per patate, pere, ravanelli e altro ancora

MONTAGGIO: Fissare la macchina su una superficie pulita, asciutta e robusta come un banco da cucina o un tavolo, premendo la leva sulla base a ventosa.Inserire la manovella come mostrato in figura. Utilizzare un cacciavite per serrare. Controllare l'allineamento della forchetta pinza a 3 rebbi e la posizione della lama levatorsoli (v. figure A-B).

USO: Sbloccare la brida e tirare tutta indietro la manopola.Ruotare lateralmente il braccio di sbucciatura e bloccarlo in posizione con l'apposito dispositivo di bloccaggio.Spingere con forza la mela nella forchetta pinza a 3 rebbi (è possibile inserire indifferentemente entrambe le estremità della mela). Centrare i rebbi pinza nel torsolo. Ruotare semplicemente la manovella fino a quando la mela non entra in contatto con le lame. Per regolare la profondità con la quale la lama sbuccia la mela, allentare il dado ad alette sulla lama di sbucciatura e regolare la distanza tra lama di sbucciatura e bordo del supporto della lama (v. figura C).Estrarre il torsolo della mela sbloccando la brida e tirando indietro l'albero.

OPZIONI: Per sbucciare soltanto, staccare la lama affettatrice – levatorsoli.Per affettare e levare i torsoli senza sbucciare, ruotare lateralmente il braccio sbucciatore e bloccarlo in posizione con l'apposito dispositivo di bloccaggio.

PULIZIA: Lavare a mano con acqua tiepida e sapone. Risciacquare abbondantemente. Non immergere. Asciugare subito con un canovaccio. Questo apparecchio non è sicuro nella lavastoviglie. Lavare con cura a mano per ottenere risultati migliori.

SOSTITUZIONE DELLE LAME

Lama affettatrice / levatorsoli

- Durante l'inserimento della lama nel telaio, assicurarsi che la forchetta pinza a 3 rebbi sia tutta in avanti, sbloccando la brida.
- Regolare e centrare la lama affettatrice / levatorsoli sulla forchetta pinza a 3 rebbi e sulla base di appoggio con il dado ad alette, tenendo l'anello levatorsoli rivolto verso l'alto, non verso i rebbi. (V. figura B).

Lama affettatrice

- Allentare il dado ad alette per riposizione o regolare la lama. La lama può essere regolata per uno spessore di sbucciatura minimo e massimo. (V. figura C)

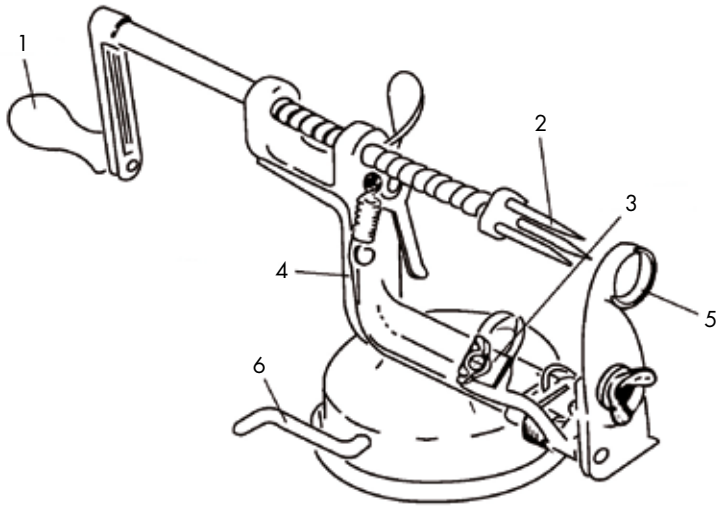
SOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Non sbuccia	1. La forchetta pinza a 3 rebbi deve essere centrata rispetto alla lama affettatrice/levatorsoli come nella figura A e la lama di sbucciatura è regolata come nella figura C 2. Regolare la lama (v. figura C) aumentando la distanza di 4mm alla volta, se la distanza è troppo grande la mela si leverà.
Non affetta	1. La lama affettatrice / levatorsoli è a rovescio (v. figura B).

APPLE PEELER/CORER/SLICER - USE AND CARE

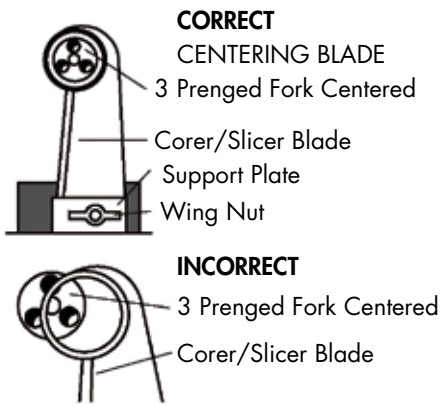
1. Crank Handle
2. Groove Clamp Release Swich
3. Suctiom Base
4. 3 Prong Gripper Fork
5. Adjustable Peeler Blade
6. Corer Slicer Blade

Diagrams A, B, and C are

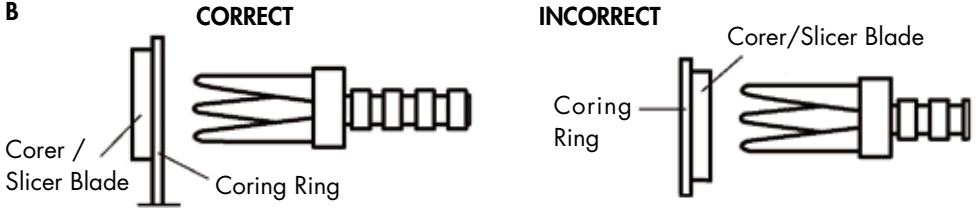


referenced in use and care instructions overleaf

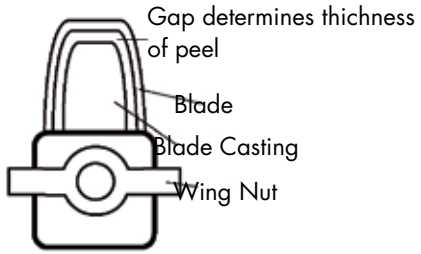
A



B



C



- Fast and easy appl preparation for fresh eating, pies sauces and more.
- Peel, core and slice all at once or, peel, core or slice only.
- Also grat for potatoes, pears, radishes and more.
- Simple to use, easy to clean!
- Stainless steel peeling, coring and slicing blades.

Features: sharp-honed edges for faster peeling, slicing and easier release of apple core.
Quality control: ISO9001-2000.
12-Month Guarantee: Normal domestic use.

TIP: For best results always selected firm and fresh fruit, the peeler will not work on overripe, soft apples.

Hand wash only.

CAUTION! Exposed blades - handle with care.

APPLE / PEELER / CORER / SLICER

Peels, cores, slices fresh applesin one easy step. Also great for potatoes, pears, radish and more.

SET UP: Secure machine onto a clean dry sturdy surface such as a counter or table top by pressing the lever on the suction base. Attach crank handle as ahown in photo. Use screwdriver to tighten. Check alignment of the 3 prong gripper fork and the position of the corer slicer blade (See diagram A&B).

USE: Release the groove clamp and pull crank handle all the way back. Pivot peeler-arm to the side and lock it in place with the peeler arm lock. Push apple firmly into 3 prong gripper fork (either end of apple will do). Centre gripper prongs through core. Simply turn the crank until the apple comes contact with the blades. To adjust the depth at which the blade peels the apple, loosen the wing nut on the peeler blade and adjust the gap between peeling blade and blade shelf lip. (See diagram C).Remove apple core by releasing the groove clamp and pulling shft back.

OPTIONS For peeling only, detach slicer-core blade. For slicing and coring without peeling, pivot peeler-arm to the side and lock it in place with the peeler-arm lock.

CLEANING

Hand wash with warm, soapy water. Rinse thoroughly. Do not immerse. Hand dry immediately.
This machine is not dishwasher safe. Hand wash carefully for best results.

CHANGING THE BLADES

Slicer/Corer Blade

- When at taching this blade to the frame, make sure the 3 prong gripper fork is all the way forward, by releasing the groove clamp.
- Fit and center Corer/Slicer blade over 3 prong fork and support plate with the wing nut and hold coring ring facing out, not toward the prongs. (See diagram B).

The Peeler Blade

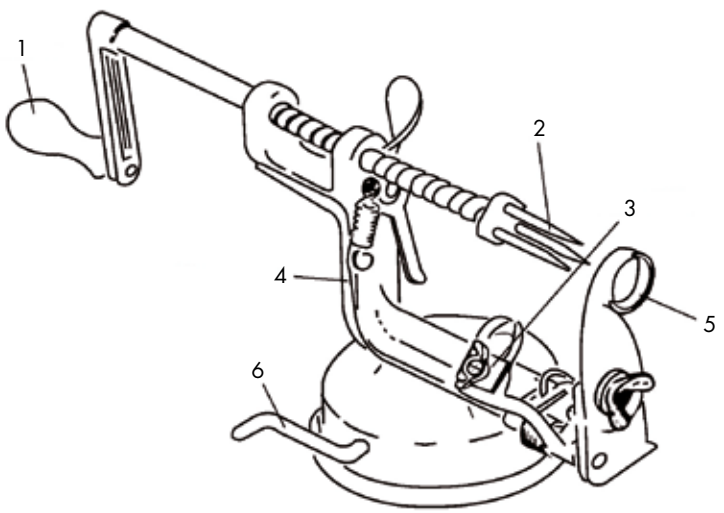
- Loosen wing nut to replace or adjust blade. Blade can be adjusted for minimum to maximum peel thickness. (Se diagram C).

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Can't peel	1. 3 prong gripper fork must be centered throngh corer/slicer blade as in diagram A and peeling blade is set as in the diagram C. 2. Adjust blade (see diagram C) by increasing gap within 4 mm at a time, if the gap is too big it will gouge apple.
Fruit is not slicing	1. Slicer/Corer blade is on backwards (see diagram B).

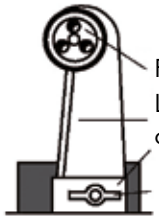
USTENSILE POUR ÉPLUCHER, ENLEVER LE TROGNON ET COUPER LES POMMES EN TRANCHES EMPLOI ET ENTRETIEN

1. Manivelle
2. Fourchette-pince à 2 dents
3. Lame éplucheuse réglable
4. Bride - Interrupteur de déblocage
5. Lame pour couper et enlever les trognons
6. Base à ventouse



Les instructions pour le mode d'emploi et l'entretien reportées au verso se réfèrent aux figures À, B et C

A



CORRECT

LAME DE CENTRAGE

Fourchette à 3 dents centrée

Lame à enlever le trognon / couper en tranches

Plaque de support

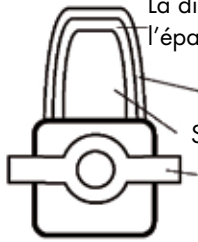
Écrou à ailettes

INCORRECT

Fourchette à 3 dents non centrée

Lame à enlever le trognon / couper en tranches

C



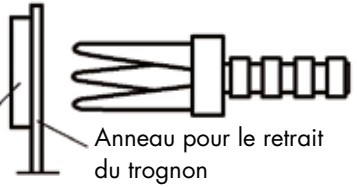
La distance détermine l'épaisseur de la pelure

Lame

Support de lame

Écrou à ailettes

B

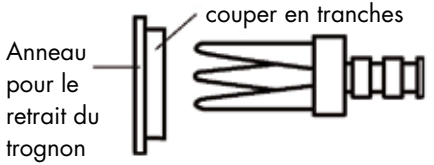


CORRECT

Lame à enlever le trognon / couper en tranches

Anneau pour le retrait du trognon

INCORRECT



Lame à enlever le trognon / couper en tranches

Anneau pour le retrait du trognon

- Il pèle simplement et rapidement tous les fruits à manger immédiatement. Il peut également être utilisé pour préparer des gâteaux, des confitures et bien d'autres choses.Il pèle, enlève le trognon et coupe en tranches en même temps ou bien il pèle seulement, il enlève le trognon ou coupe en tranches.Ustensile également approprié pour les pommes de terre, les poires, les radis et bien d'autres fruits et légumes.Simple à utiliser, facile à nettoyer !Lames pour peler, enlever le trognon et couper en tranches en acier inoxydable.

Caractéristiques: Fil de la lame affûté pour peler, couper en tranches plus rapidement et pour enlever plus facilement le trognon de la pomme.
Contrôle de la qualité: ISO9001-2000.
Garantie de 12 mois: Emploi domestique normal.
SUGGESTION: Pour obtenir les meilleurs résultats, choisir toujours des fruits frais bien fermes. L'ustensile ne fonctionnera pas si les pommes sont trop mûres ou trop molles.
Laver exclusivement à la main
ATTENTION: Lames exposées Manier avec soin.

USTENSILE POUR ÉPLUCHER, ENLEVER LE TROGNON ET COUPER LES POMMES EN TRANCHES
Pèle, enlève le trognon et coupe les pommes fraîches en tranches en même temps. Également indiqué pour les pommes de terre, les poires, les radis et bien d'autres fruits et légumes
MONTAGE: Fixer la machine sur une surface propre, sèche et solide, comme un plan de travail ou une table, et appuyer sur le levier de la base à ventouse. Insérer la manivelle comme il est indiqué sur la figure. Utiliser un tournevis pour serrer. Contrôler l'alignement de la fourchette-pince à 3 dents et la position de la lame à enlever le trognon (v. figures A-B).

UTILISATION: Débloquer la bride et tirer la poignée complètement à l'arrière. Tourner le bras d'épluchage sur le côté et le bloquer en position à l'aide du dispositif de blocage prévu à cet effet. Pousser fortement la pomme dans la fourchette-pince à 3 dents (il est possible d'insérer les deux extrémités de la pomme). Centrer les dents pince dans le trognon. Tourner simplement la manivelle jusqu'à ce que la pomme ne soit en contact avec les lames. Pour régler la profondeur avec laquelle la lame épluche la pomme, desserrer l'écrou à ailettes sur la lame d'épluchage et régler la distance entre la lame d'épluchage et le bord du support de la lame (v. figura C). Enlever le trognon de la pomme en débloquant la bride et en tirant l'arbre vers l'arrière.

OPTIONS: Pour peler seulement, détacher la lame à couper en tranches et à enlever le trognon. Pour couper en tranches et enlever les trognons sans peler, tourner le bras d'épluchage sur le côté et le bloquer en position à l'aide du dispositif de blocage prévu à cet effet.

NETTOYAGE
Laver à la main et à l'eau tiède. Rincer à grande eau. Ne pas plonger. Sécher sans attendre avec un torchon. Le lavage de cet appareil en lave-vaisselle n'est pas sûr. Le laver soigneusement à la main pour obtenir de meilleurs résultats.

REMPLACEMENT DES LAMES
Lame à couper en tranches / enlever le trognon. Pendant l'insertion de la lame dans le châssis, s'assurer que la

fourchette-pince à 3 dents est complètement en avant, en débloquant la bride. Régler et centrer la lame à couper en tranches / enlever le trognon sur la fourchette-pince à 3 dents et sur la base d'appui avec l'écrou à ailettes, en tenant l'anneau pour enlever le trognon tourné vers le haut et non pas vers les dents. (V. figura B).

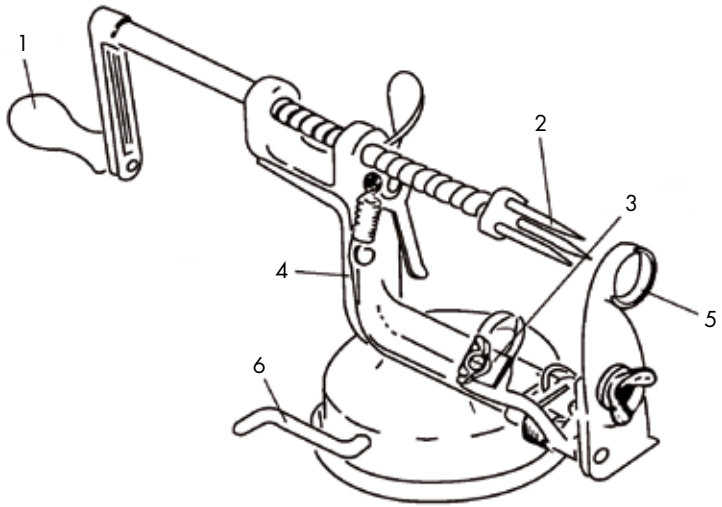
Lame à couper en tranches Desserrer l'écrou à ailettes pour replacer ou régler la lame. La lame peut être réglée pour une épaisseur d'épluchage minimale et maximale. (V. figura C)

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	SOLUTION
L'ustensile ne pèle pas	1. La fourchette-pince à 3 dents doit être centrée par rapport à la lame à couper en tranches/enlever le trognon comme il est indiqué sur la figure A et la lame d'épluchage doit être réglée comme sur la figure C 2. Régler la lame (voir figure C) en augmentant la distance de 4 mm à la fois. Si la distance est trop grande, la pomme s'en va. 3 prong gripper fork must be centered throngh corer/ slicer blade as in diagram A and peeling blade is set as in the diagram C. Adjust blade (see diagram C) by increasing gap within 4 mm at a time, if the gap is too big it will gouge apple.
Il ne coupe pas en tranches	1. La lame à couper en tranches / enlever le trognon est montée à l'envers (voir figure B).

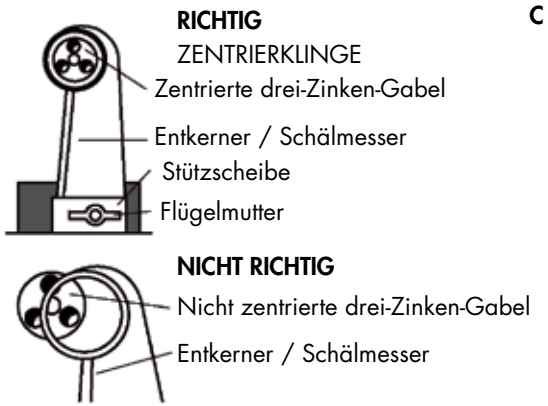
APFELSCHÄLER / ENTKERNER / AUFSCHNITT-MASCHINE - ANWENDUNG UND PFLEGE

1. Kurbel
2. Drei-Zinken-Gabel
3. Verstellbares Schälmesser
4. Arretierung - Freigabeschalter
5. Entkernungsschälmesser
6. Gummi-Fuß



Die rückseits aufgeführte Bedienungs- und Pflegeanleitung bezieht sich auf Abbildung A, B und C

A



C

B

- Mit unserem Küchenhelfer schälen Sie schnell und einfach frisches Obst zum Sofortverzehr oder um Torten, Marmeladen usw. zuzubereiten.
- Schält, entkernt und schneidet in Scheiben – alles in einem Oder schält nur, entkernt nur, schneidet nur.
- Eignet sich auch für Kartoffeln, Birnen, Radieschen und viel mehr.
- Einfach in der Handhabung, leicht zu reinigen!
- Schälmesser, Entkerner und Schneidmesser aus rostfreiem Edelstahl.

Eigenschaften: scharfe Schälmesserklinge um schneller schälen und in Scheiben schneiden zu können und um schneller den Apfelkern zu entfernen.
Qualitätskontrolle: ISO9001-2000.
12 Monats-Garantie: für den normalen Hausgebrauch geeignet.

EMPFEHLUNG: Für beste Ergebnisse, verarbeiten Sie immer frisches Obst mit festem Fruchtfleisch. Der Apfelschäler funktioniert nicht bei extrem reifen und weichen Äpfeln.
Ausschließlich von Hand waschen.
ACHTUNG! Vorsichtig bedienen - Schnittgefahr
APFELSCHÄLER / ENTKERNER / AUFSCHNITT-MASCHINE
Schält, entkernt und schneidet frische Äpfel in einen Gang Eignet sich auch für Kartoffeln, Birnen, Radieschen und viel mehr

MONTAGE: Befestigen Sie das Gerät auf eine saubere, trockene und stabile Oberfläche wie zum Beispiel auf einer Arbeitsplatte oder auf einem Tisch, indem Sie den Hebel des Gummifußes betätigen. Fügen Sie die Kurbel ein so wie in der Abbildung angegeben. Ziehen Sie sie mit einem Schraubenzieher an. Kontrollieren Sie die richtige Einstellung der drei-Zinken-Gabel und die Stellung des Entkernungsmessers (s. Abbildung A-B).

ANWENDUNG: Lösen Sie die Arretierung und ziehen Sie den Handgriff ganz nach hinten.Drehen Sie den Schäler-Arm seitlich und blockieren Sie ihn mit der Haltevorrichtung.Drücken Sie den Apfel kräftig auf die drei-Zinken-Gabel (es kann jedes der beiden Apfelenden verwendet werden). Zentrieren Sie die Zinken in den Apfelkern. Drehen Sie einfach an der Kurbel bis der Apfel mit den Schneidmessern in Berührung kommt. Um die Schnitttiefe der Klingen einzustellen die die Schale entfernen, lösen Sie die Flügelmutter die sich auf der Schälerklinge befindet und stellen Sie die Entfernung zwischen Schälerklinge und Stützrand der Klinge ein (s. Abbildung C). Entfernen Sie den Apfelkern indem Sie die Arretierung lösen und das Gewinde zurückziehen.

SONDEREINSTELLUNGEN: Um Äpfel nur zu schälen, entfernen Sie das Entkerner-Schneidmesser. Um Äpfel nur aufzuschneiden und zu entkernen ohne zu schälen, drehen Sie den Schäler-Arm und arretieren Sie ihn mit der eigens dazu vorgesehenen Arretierung.

REINIGUNG

Waschen Sie das Gerät nur von Hand mit lauwarmem Wasser und Seife. Gründlich Spülen. Nicht eintauchen. Mit einem Tuch sofort abtrocknen. Dieses gerät eignet sich aus sicherheitsgründen nicht zur spülmaschinenreinigung. Gründlich von hand waschen um die besten ergebnisse zu erreichen.

AUSWECHSELN DER KLINGEN

Entkerner / Schälmesser: Beim Einlassen der Klinge in die Gestell-Arretierung, beachten Sie dass die drei-Zinken-Gabel ganz nach vorne gerichtet ist und die Arretierung frei ist. Regeln und zentrieren Sie die Entkerner /Schälermesser-Klinge zur drei-Zinken-Gabel und zur Stützoberfläche mit der Flügelmutter indem Sie den Entkernungsring nach oben halten und nicht in Richtung der Zinken halten. (Siehe Abbildung B).

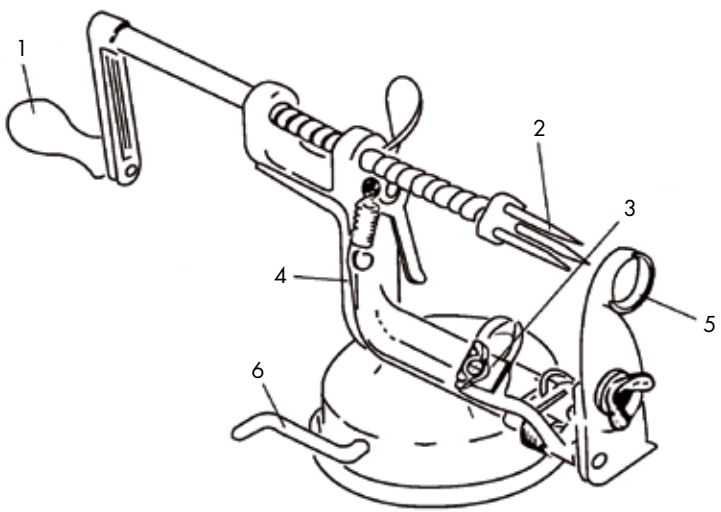
Aufschnitt-Messerklinge: Lösen Sie die Flügelmutter um die Klinge nachzustellen oder neu einzustellen. Je nach Klingeneinstellung kann die Schale extrem dünn oder stark abgeschält werden. (Siehe Abbildung C)

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	BEHEBUNG
Das Gerät schält nicht	1. Die drei-Zinken-Gabel muss, gemäß Abbildung A, zum Entkerner / Schälmesser zentriert sein und die Schälerklinge muss wie in Abbildung C eingestellt sein 2. Regeln Sie die Klingeneinstellung (siehe Abbildung C) indem Sie von Mal zu Mal 4mm hinzufügen; falls der Abstand zu groß sein sollte, wird der Apfel herausfallen.
Das Gerät schneidet nicht	1. Die Schneid- und Entkernungsklinge ist verkehrt rum eingebaut (siehe Abbildung B).

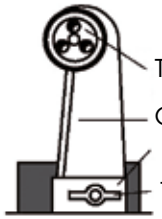
PELAMANZANAS/QUITACORAZONES/CORTADORA - USO Y MANTENIMIENTO

1. Manivela
2. Tenedor-pinza de tres dientes
3. Hoja peladora regulable
4. Abrazadera Interruptor de desbloqueo
5. Hoja cortadora-quitacorazones
6. Base con ventosa



Las instrucciones de uso y mantenimiento descritas en el dorso corresponden a las figuras A, B y C.

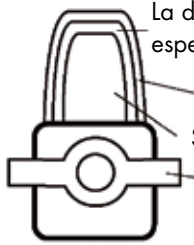
A



CORREGIDO
HOJA DE CENTRADO
Tenedor de tres dientes centrado
Quitacorazones/hoja cortadora
Placa de soporte
Tuerca de mariposa

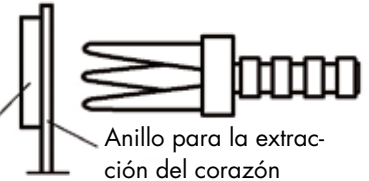
NO CORREGIDO
Tenedor de tres dientes no centrado
Quitacorazones/hoja cortadora

C



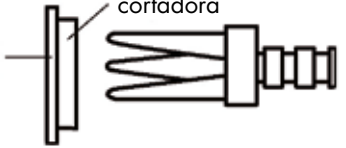
La distancia determina el espesor de la peladura
Hoja
Soporte de la hoja
Tuerca de mariposa

B



CORREGIDO
Quitacora-zones/hoja cortadora
Anillo para la extrac-ción del corazón

NO CORREGIDO



Anillo para la extrac-ción del corazón
Quitacorazones/hoja cortadora

- Pela en forma simple y rápida fruta fresca para consumir inmediatamente o para utilizar en la preparación de tortas, mermeladas y otros manjares.
- Pela, quita el corazón y corta al mismo tiempo...
- o realiza las mismas operaciones en forma individual.
- También es ideal para patatas, peras, rábanos, etc.
- ¡Fácil de utilizar y de limpiar!
- Las hojas para pelar, quitar el corazón y cortar son de acero inoxidable.

Características: El filo de la hoja permite pelar y cortar más rápidamente, y facilita la extracción del corazón de la manzana.
Control de calidad: ISO9001-2000.
Garantía de 12 meses: Uso doméstico normal.
SUGERENCIA: Para obtener mejores resultados, seleccione siempre fruta fresca dura; el pelamanzanas no funciona correctamente con manzanas demasiado maduras y blandas.
Lave exclusivamente a mano.
¡ATENCIÓN! Hojas expuestas: manipule el aparato con cuidado.

PELAMANZANAS/QUITACORAZONES/CORTADORA: Pela, quita corazones y corta manzanas frescas en una sola operación. Ideal también para patatas, peras, rábanos, etc.

MONTAJE: Fije la máquina sobre una superficie limpia, seca y firme —como una encimera de cocina o una mesa— accionando la palanca que se encuentra en la base con ventosa. Inserte la manivela tal como se muestra en la figura. Utilice un destornillador para apretar. Verifique la alineación del tenedor-pinza de tres dientes y la posición de la hoja quitacorazones (véanse las figuras A y B).

USO: Desbloquee la abrazadera y tire la manija completamente hacia atrás. Gire lateralmente el brazo pelador y bloquéelo en su posición con el dispositivo de bloqueo correspondiente. Empuje con fuerza la manzana en el tenedor-pinza de tres dientes (es posible insertar indiferentemente cualquiera de las extremidades de la manzana). Centre los dientes de la pinza en el corazón. Gire la manivela hasta que la manzana entre en contacto con las hojas. Para regular la profundidad con la cual la hoja debe pelar la manzana, afloje la tuerca de mariposa presente en la hoja peladora y regule la distancia entre ésta y el borde de su soporte (véase la figura C).Extraiga el corazón de la manzana, desbloqueando la abrazadera y tirando el eje hacia atrás.

OPCIONES: Sólo para pelar, quite la hoja cortadora-quitacorazones. Para cortar y quitar los corazones sin pelar, gire lateralmente el brazo pelador y bloquéelo en su posición con el dispositivo de bloqueo correspondiente.

LIMPIEZA
Lave a mano con agua tibia y jabón. Enjuague abundantemente. No sumerja el aparato. Seque inmediatamente con un paño. No es seguro lavar este aparato en el lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, lávelo cuidadosamente a mano.

SUSTITUCIÓN DE LAS HOJAS

Hoja cortadora/quitacorazones.

Durante la colocación de la hoja en el bastidor, verifique que el tenedor-pinza de tres dientes esté desplazado completamente hacia delante, desbloqueando la abrazadera.

Regule y centre la hoja cortadora/quitacorazones sobre el tenedor-pinza de tres dientes y sobre base de apoyo con la tuerca de mariposa, manteniendo el anillo quitacorazones dirigido hacia arriba (no hacia los dientes). (Véase la figura B.)

Hoja cortadora

- Afloje la tuerca de mariposa para colocar o regular la hoja. La hoja se puede regular con espesor de peladura mínimo y máximo. (Véase la figura C.)

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El aparato no pela	1. El tenedor-pinza de tres dientes debe estar centrado con respecto a la hoja cortadora/quitacorazones, tal como se muestra en la figura A; la hoja peladora se debe regular tal como se muestra en la figura C. 2. Regule la hoja (véase la figura C) aumentando la distancia 4 mm por vez; si la distancia es excesiva, la manzana se saldrá.
El aparato no corta	1. La hoja cortadora/quitacorazones está al revés (véase la figura B).

BRANDANI GIFT GROUP
Via Caravaggio, 1
51012 – Pescia (Pistoia) Italy
ph. +39 0572 45971
fax +39 0572 459743

servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it